



Verbale Commissione Mensa

18 Gennaio 2024

Presenti:

**Comune di Bagno a Ripoli**

Ilary Scarpelli, Martina Scigliano, Michela Vigliucci, Sandra Falciai

**SIAF**

Gabriele Giulietti, Costanza Orsi, Maria Letizia Melandri

**Istituti comprensivi "Teresa Mattei" e "Antonino Caponnetto"**

Insegnanti: Nicoletta Nesi, Patrizia Baldini, Enza Pinto, Giulia Nocentini, Irene Petralli

Genitori: Elisa Bambi, Emanuela Gualtieri, Barbara Biffi, Silvia Salinitro

**Nidi**

Educatori: Laura Ciraci, Regina Santini, Valentina Capaccioli

**Ordine del giorno della riunione:**

- Report del monitoraggio delle segnalazioni pervenute nella precedente commissione mensa del 2/11/23
- Menù invernale 2024 (in vigore dal 22/01/24)
- Iniziative varie e attività (laboratori di educazione alimentare e ambientale e orti scolastici)
- Eventuali e varie

Prima dell'inizio della riunione vengono serviti assaggi di biscotti al farro con gocce di cioccolato (Az. Poggio del farro) e due diverse tipologie di schiacciata per coinvolgere i rappresentanti di genitori e insegnanti nella scelta delle merende e per condividere i prodotti che vengono serviti nelle scuole

**Orsi** specifica che i due tipi di schiacciata provengono da due forni diversi: una è prodotta dal forno Castino di Agliana ed è il prodotto che attualmente viene fornito per le merende dei bambini, mentre l'altra è prodotta dal forno Trafeli di Dicomano, che sta acquisendo la certificazione biologica

**Melandri** introduce i biscotti al farro con gocce di cioccolato, prodotti da un'azienda toscana specializzata nella lavorazione del farro: Poggio del farro. Se i biscotti incontrano il gusto dei rappresentanti, saranno inseriti come alternativa nelle merende di metà mattina

**Pinto** solleva il problema del pane: nonostante l'alta qualità degli ingredienti, il pane risulta spesso poco gradito, soprattutto se paragonato al prodotto fornito in passato, e spesso va incontro ad un ingente spreco. Il pane risulta freddo e poco soffice, e, come se fosse decongelato, non presenta odore e sapore di un prodotto fresco e fragrante. Chiede se fosse possibile ritornare al filone di pane da tagliare, che sicuramente manterrebbe freschezza e sapore, e che risultava più gradito

**Giulietti** spiega che il pane precedente era di produzione industriale e che, relativamente al pane attuale, per procedere al taglio a fette subito dopo la cottura, il fornaio è costretto ad abbattere il prodotto, poiché risulterebbe impossibile tagliare il pane caldo appena sfornato. Per poter mantenere le caratteristiche del pane appena fatto, si sta valutando la possibilità di acquistare i filoni interi e tagliarli in cucina con un macchinario

apposito

**Melandri** chiede se anche altre scuole hanno la stessa percezione, poiché dispiace che un prodotto di alta qualità, preparato a partire da grani antichi del territorio di Bagno a Ripoli, e con un costo importante venga apprezzato poco e addirittura sprecato, poiché non incontra il gusto dell'utenza. Relativamente alle segnalazioni/criticità, si ricorda che da quest'anno la dietista di Siaf Costanza Orsi è presente giornalmente alla scuola Marconi per supervisionare il lavoro della cucina e il momento del pasto, pertanto si invita a fare segnalazioni puntuali ogniqualvolta ce ne fosse bisogno in modo da poter intervenire tempestivamente e poter applicare correttivi mirati

**Baldini** conferma che il pane viene mangiato di meno rispetto al passato, ma che comunque si conferma sempre un alimento salva-pasto, qualora le altre pietanze non risultassero gradite. Si conferma che la fornitura precedente risultava più gradevole

**Pinto** ricorda che in passato venivano fornite due tipologie di pane, molto apprezzate entrambe, un pane bianco toscano e un pane nero, e i bambini ne erano entusiasti. Ora spesso il pane avanza e resta nel carrello

**Melandri** ribadisce che la scelta di cambiare fornitura è stata legata alla volontà di valorizzare la territorialità, ricordando che il pane è preparato dal forno artigianale 'La Bottega di Gabri' di Rufina a partire da grani antichi prodotti nell'azienda agricola Monna Giovannella di Bagno a Ripoli

**Scarpelli** illustra che per procedere in maniera organica con gli argomenti all'ordine del giorno, si elencheranno le attività correttive che sono state messe in pratica per risolvere le problematiche emerse durante la scorsa commissione mensa. Per quanto riguarda le grammature scarse dei primi piatti, abbiamo alzato notevolmente le quantità

**Pinto** e **Nocentini** riportano che il problema è stato risolto, le quantità sono adeguate, senz'altro sono aumentate le porzioni ma non in maniera eccessiva, poiché spesso non si riscontra un avanzo dei primi piatti

**Giulietti** sottolinea che attualmente viene fornita una media di 106 g di pasta a bambino, senz'altro al di sopra delle porzioni raccomandate dalle linee guida della Regione Toscana

**Orsi** invita a fare segnalazioni puntuali sulle quantità delle pietanze alle sporzionatrici (pietanza troppo scarsa o troppo abbondante, o altre segnalazioni, anche relativamente alle merende), in modo da avere un report preciso e in tempo reale sulla base del quale potersi orientare per una fornitura che soddisfi le esigenze e minimizzi lo scarto prodotto

**Scarpelli** precisa che i 106g di pasta che attualmente vengono forniti, sono il risultato di una media tra le quantità preparate per i bambini del nido, dell'infanzia e della primaria. Si precisa che le Linee guida suggerirebbero una porzione di 80g per i bambini della scuola primaria. Per questo chiediamo la collaborazione degli insegnanti poiché essendo una grammatura ben al di sopra delle indicazioni, vorremo capire se è una quantità adeguata o se lo scarto è molto aumentato

**Pinto** aggiunge che, nonostante le grammature aumentate, non si riscontra uno scarto particolarmente rilevante. Quando si rileva uno scarto considerevole, è generalmente dovuto a preparazioni poco gradite o cotture non ottimali (ad es. pasta troppo cotta)

**Giulietti** rassicura che a tal proposito, per evitare problemi con le cotture della pasta, si è scelto di specificare direttamente nel menù il formato di pasta da abbinare ad ogni condimento, così da limitare i casi di consistenze poco gradevoli (ad es. pasta che tiene meno la cottura abbinata con pesto o olio, oppure formati di pasta con tenuta maggiore della cottura abbinata a salse e sughi più umidi)

**Scarpelli** aggiunge che con il nuovo menù la pasta integrale sarà sostituita da pasta di grani antichi (semintegrale) e sarà condita con sugo di pomodoro

**Pinto** comunica che è stata molto gradita la vellutata di zucca con i tubetti rigati, sia per quanto riguarda il sapore della vellutata che la consistenza della pasta. Anche il roastbeef, l'insalata con il mais e la composta di verdure hanno avuto molto successo, maggiore diffidenza ha incontrato la crudité di verdure miste con il sedano rapa

**Petralli** segnala che per quanto riguarda l'infanzia di Padule, le creme e le minestre arrivano sempre con la pasta/riso/cereale già all'interno della minestra, risultando spesso troppo cotte

**Giulietti** risponde che questo problema troverà rapida risoluzione e che la differenza sta nel fatto che l'infanzia di Padule viene servita dalla cucina di Rimaggio mentre la primaria Padule, come tutte le scuole del Caponnetto ricevono pasti preparati nella cucina della Marconi. Sarà da ora in poi fornita anche per l'infanzia di Padule la pasta separatamente dalla minestra, in modo da preservarne la cottura oltre a consentire anche una più uniforme porzionatura nei piatti

**Pinto** segnala che è stata molto apprezzata la minestra in brodo e anche il formato 'letterine' della pastina utilizzata. I ravioli ricotta e spinaci della giornata 'piatto unico' non erano buoni come quelli serviti la prima volta

**Nocentini** specifica che i ravioli, stando a lungo nel contenitore poiché vengono serviti dopo l'antipasto di crudité, si attaccano e si rompono al momento di essere sporzionati

**Pinto** aggiunge che il condimento dei ravioli (sugo di pomodoro) era scarso, contribuendo a farli attaccare

**Petralli** conferma la difficoltà nello sporzionare i ravioli quando si attaccano tra loro

**Giulietti** ringrazia delle segnalazioni pervenute che sono preziose per adattare i menù al meglio alle esigenze dell'utenza e per fare eventualmente segnalazioni puntuali ai fornitori

**Pinto** chiede se fosse possibile effettuare la sostituzione dei ravioli ricotta e spinaci con i tortelli di patate

**Scarpelli** replica che la scelta dei ravioli ricotta e spinaci è stata effettuata sulla base del fatto che lo scorso anno erano stati privilegiati i tortelli di patate, e si è scelto di variare. Per ritornare agli interventi correttivi messi in atto in seguito alla scorsa commissione mensa, si segnala che per quanto riguarda le quantità delle pietanze non abbiamo ricevuto più segnalazioni, pertanto riteniamo che questo problema possa ritenersi risolto

**Pinto** aggiunge che anche relativamente al sapore e al condimento delle pietanze, sicuramente c'è stato un netto miglioramento: i piatti risultano più conditi, più gustosi e di conseguenza più apprezzati

**Giulietti** replica che i problemi che sono stati riscontrati a inizio anno sono stati probabilmente dovuti alla nuova organizzazione della cucina di Lilliano e al fatto che è stato necessario calibrare il lavoro e adattarsi alla nuova sistemazione, per poi tornare a regime

**Pinto** e **Nocentini** ringraziano per la varietà delle merende, notevolmente aumentata in seguito alle segnalazioni della scorsa commissione mensa

**Melandri** spiega che rispetto allo scorso anno l'organizzazione delle cucine e la suddivisione delle mansioni sono totalmente cambiate: prima i semilavorati venivano preparati alla cucina di Via Don Perosi perché le altre cucine non disponevano delle attrezzature necessarie (impastatrice, lavaverdure, tagliaverdure), ora invece tutta la filiera è stata spostata alla cucina di Lilliano che è totalmente indipendente e che, in seguito ai lavori di ampliamento, è stata dotata di strutture e macchinari per svolgere tutte le fasi delle preparazioni. Anche le materie prime vengono consegnate direttamente alla cucina di Lilliano, infatti, è stato predisposto anche un magazzino. Il lavoro ha subito dei grossi cambiamenti poiché si deve far fronte anche alle relazioni con i fornitori e alle consegne giornaliere. L'unica altra cucina rimasta attiva è quella della scuola di Rimaggio, che affianca la cucina di Lilliano e dalla quale riceve gli impasti e produce i pasti per la scuola di Rimaggio e per l'infanzia di Padule, motivo per il quale ci possono essere piccole differenze nelle cotture.

**Giulietti** aggiunge che anche la preparazione della torta per le merende è stata una novità per la cucina, che si è dovuta adeguare ad una mole di lavoro diversa

**Gualtieri** segnala che la torta margherita non è stata molto apprezzata rispetto a quella al cacao

**Pinto** conferma che la torta margherita risulta poco profumata e con poco sapore

**Pinto e Nocentini:** la crostata con la marmellata è stata molto apprezzata

**Giulietti** si cercherà di aumentare la profumazione della torta margherita aggiungendo altre arance. Si sta anche cercando di mettere a punto l'organizzazione per produrre i muffin per le merende

**Pinto** aggiunge che anche la frutta è migliorata, rispetto all'inizio dell'anno

**Scarpelli** procede con l'elenco delle segnalazioni pervenute durante la precedente commissione mensa, affrontando la criticità relativa alla quantità e varietà delle pietanze per le diete. Anche per le diete sono state aumentate le grammature e, per ovviare agli imprevisti, sono state mandate delle forniture di prodotti dietetici di scorta in ogni plesso

**Pinto** chiede che ci sia uniformità tra le merende e le alternative senza glutine (ad esempio schiacciata senza glutine quando viene fornita la schiacciata per merenda)

**Scarpelli** aggiunge che è stato fatto un lavoro di uniformazione tra le diete speciali e il menù ordinario, cercando di preparare pietanze quanto più simili possibili, mantenendo i condimenti, laddove possibile, o con impasti analoghi preparati appositamente senza l'uso degli specifici ingredienti.

Quest'anno sono state inserite molte merende nuove (biscotti, schiacciata, torte, ecc.) e ci vorrà del tempo per identificare alternative dietetiche.

Per quanto riguarda la monotonia delle merende, comunichiamo che attualmente sono state implementate con: biscotti al miele e altri gusti provenienti da mercato equo e solidale, biscotti di farro di Poggio del farro, schiacciata che potrà essere scelta tra le due alternative proposte durante questa commissione mensa

**Giulietti** precisa che la schiacciata viene fornita la mattina e tagliata subito in cucina, per cui è un prodotto fresco e fragrante, consumato in breve tempo dopo la cottura. Per poter fornire la schiacciata fresca e farla arrivare in tempo per la merenda, abbiamo predisposto una consegna aggiuntiva nelle scuole

**Pinto** riporta che molti bambini non fanno colazione e arrivano a scuola digiuni, pertanto la merenda assume un'importanza fondamentale

**Melandri** suggerisce la possibilità di attivare qualche iniziativa di sensibilizzazione per il consumo della prima colazione

**Nesi** segnala che la polenta è arrivata molto liquida (**Petralli, Pinto e Nocentini** confermano la stessa segnalazione) e che il pesce non è generalmente molto gradito, se non al pomodoro

**Scarpelli** illustra che relativamente alla frutta, sono state introdotte delle pere della varietà Nashi che hanno una miglior tenuta della maturazione. Riguardo i kiwi, la somministrazione è stata sospesa anni fa in seguito a un caso di un bambino allergico anche alla componente volatile. Successivamente non sono mai stati reinseriti per timore che lo stesso evento potesse ripresentarsi ma siamo favorevoli al reinserimento dopo aver chiesto ai rappresentanti di tutte le classi di diffondere la notizia e segnalare eventuali intolleranze. Al momento non si è ricevuta risposta da tutti i plessi, pertanto la somministrazione è ancora sospesa. Se si riuscirà ad ottenere una conferma della possibilità di poterli fornire, potranno senz'altro essere reintrodotti

**Giulietti** aggiunge che per quanto riguarda la varietà della frutta, arriveranno presto le arance: arance calabresi da territori confiscati alla mafia, arance dell'Associazione Tumori Toscana e le arance siciliane della legalità. Relativamente alla polenta troppo liquida, probabilmente le cuoche hanno usato un maggior

quantitativo di acqua per paura che si addensasse troppo. La polenta non sarà comunque presente nel prossimo menù

**Scarpelli** precisa che, ora che sono stati ultimati i lavori di ampliamento della cucina di Lilliano e anche il magazzino è finalmente in funzione, possono essere predisposti i sopralluoghi dei referenti mensa di genitori e insegnanti

**Gualtieri** chiede quale sia il gradimento della pizza negli altri plessi.

**Pinto** risponde che la pizza è sempre gradita ma ipotizza che la base sia stata cambiata nel tempo, risultando ora un po' gommosa e poco croccante, riporta inoltre che i bambini chiedono che venga aggiunta più mozzarella

**Giulietti** precisa che la mozzarella è stata appena cambiata con un prodotto proveniente dall'Azienda agricola Il Forteto, e che, essendo la base della pizza condita da Siaf, si può facilmente adattare il prodotto alle necessità. Relativamente alla croccantezza si potrà concordare col fornitore per soddisfare le richieste

**Santini** riporta che per i bambini del nido spesso l'insalata è di difficile gestione e viene buttata in grande quantità

**Scarpelli** replica che la verdura cruda nei nidi è somministrata una volta sola a settimana (le altre volte è sostituita da verdura cotta) e si invita a far provare ai bambini anche questa consistenza

**Petralli** riporta che i bambini richiedono spesso il polpettone

**Giulietti** aggiunge che in questo menù sono state inserite le polpette al pomodoro con lo stesso impasto del polpettone

**Biffi e Pinto** segnalano che non è stato molto apprezzato lo spezzatino con la verza

**Nesi** segnala lo scarso gradimento della pasta con il pesto di barberosse

**Pinto** aggiunge che la pasta col pesto di barberosse ha creato un po' di diffidenza ma che una volta assaggiata, i bambini hanno apprezzato. Viene sollevata nuovamente la problematica legata allo scarso gradimento della frittata

**Giulietti** comunica che sarà molto presto sperimentata una nuova cottura della frittata in brasiera

**Pinto** aggiunge che la giornata che associa la frittata al passato di fagioli è critica poiché si rischia che qualche bambino non gradisca né primo né secondo, rimanendo digiuno

**Giulietti** risponde che dall'analisi degli scarti della frittata e del passato, non si evince un così scarso gradimento del passato di fagioli, che è stato scelto proprio per questo motivo, essendo un piatto che incontra il gusto di molti

**Orsi** riporta i dati di gradimento delle due pietanze e aggiunge che in alcuni plessi la frittata è gradita

**Pinto** ribadisce che la giornata in questione (frittata e passato di legumi) vede spesso una massiva richiesta di pasti in bianco, proprio per evitare quelle specifiche pietanze

**Scarpelli** propone di fare una prova con la nuova modalità di cottura della frittata, considerando anche che le uova utilizzate per la frittata sono di qualità superiore rispetto alle uova sode, e, eventualmente, si prenderà in considerazione la possibilità di servire due volte nell'arco di un mese le uova sode o altre preparazioni gradite a base di uovo, eliminando la frittata, se questa si confermasse poco gradita.

**Santini** chiede se possono essere preparati i rotoli di frittata

**Nesi** chiede se possono essere preparate uova al pomodoro

**Giulietti** risponde che i rotoli di frittata sono di difficile gestione con la mole di pasti da preparare, e che le uova al pomodoro non sono indicate perché il tuorlo dovrebbe essere cotto fino a completa coagulazione e risulterebbe probabilmente non troppo appetibile

**Scarpelli** prosegue illustrando il nuovo menù, in vigore a partire dal 22/01/24, e in particolare le novità: il merluzzo sarà stato sostituito dalla platessa, già presente nello scorso menù e molto apprezzata, ci saranno inoltre i bocconcini di merluzzo fritti, i burger di legumi (al posto delle polpette), l'arista, le lasagne al ragù, la minestra in brodo, una giornata con ravioli burro e salvia + bruschetta con fagioli + cavolo nero. La giornata con il piatto unico sarà composta da: lasagne al ragù, insalata da servire preferibilmente come antipasto, yogurt alla frutta. Per ovviare al problema dei ravioli che diventavano collosi rimanendo nel contenitore, si è deciso di sostituirli con le lasagne, che non creano problemi se stazionano in attesa che venga servita l'insalata come antipasto. I ravioli sono stati inseriti in un'altra giornata ma conditi con burro e salvia, sperando che questo tipo di condimento aiuti a tenerli separati

**Nesi** riferisce che alla primaria non è stata gradita la scelta di servire le crudità di verdura prima del primo piatto

**Scarpelli** chiede collaborazione per incentivare il consumo di verdure. Nel caso della 'giornata piatto unico', l'inserimento delle verdure come antipasto ha lo scopo di evitare che si raggiunga la sazietà con il solo consumo del primo piatto

**Falciai** sottolinea l'importanza di aderire a questa iniziativa, invitando alla collaborazione. Si vuole porre l'attenzione sul consumo di verdura e anche sull'importanza di consumarla prima delle altre pietanze

**Scarpelli** aggiunge che nel nuovo menù è stato inserito il purè che ha ricevuto alcune segnalazioni poiché presentava patate intere e bucce

**Orsi** precisa che il purè è ora preparato a partire da patate intere con buccia provenienti da produttori di Bagno a Ripoli. Queste patate hanno forme irregolari e a volte non riescono ad essere perfettamente sbucciate dai macchinari appositi. In passato il purè risultava più omogeneo poiché venivano usate patate di quarta gamma, già sbucciate.

**Scarpelli** conclude citando le attività e i laboratori previsti per il prossimo periodo. Verranno effettuati in alcune classi della primaria e dei cinque anni dell'infanzia i laboratori: 'Recuperiamo perché non sprechiamo' (durante il quale verrà preparata una torta di pane utilizzando pane raffermo) e 'Dolci e sane marmellate' (prevede la preparazione di una marmellata utilizzando le arance della legalità). Riguardo carnevale, si serviranno i cenci al posto della frutta: ogni anno i cenci sono sempre stati distribuiti il giorno di giovedì grasso. Quest'anno il giovedì grasso cade l'8 di febbraio, giornata nella quale è previsto un cambio di menù in occasione della Green Food Week, settimana durante la quale si richiede di proporre un menù a base vegetale e a basso impatto ambientale, promuovendo l'alimentazione sostenibile e minimizzando lo spreco. Poiché l'adesione all'iniziativa della Green Food Week prevede di proporre un particolare menù proprio nella giornata dell'8 febbraio, si è deciso di spostare il menù previsto per giovedì 8 febbraio (Lasagne al ragù, insalata, yogurt) a venerdì 9 febbraio. I cenci verranno invece serviti il 13 febbraio, per martedì grasso. Relativamente alla giornata della 'Green food week' verrà inviato materiale informativo che si chiede di diffondere e di utilizzare in classe per attività di sensibilizzazione.